保証書

マイコン オーブントースター保証書 持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。
製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	ET-FM28	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所　〒		
※お買い上げ日　年　月　日	※販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**	☎	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1．ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
（チ）消耗品などの交換。
3．本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4．本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター ナビダイヤル 0570-011874
市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00～17:00　月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ…… Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ…… Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

●お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

愛情点検 長年ご使用の マイコン オーブントースターの点検を！

ありませんか こんな症状は	ご使用中止
●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる ●焦げくさいにおいがする ●製品の一部に割れ、がたつき、緩みがある ●その他の異常や故障がある	こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

ET-FM 型 ⓒⒷ

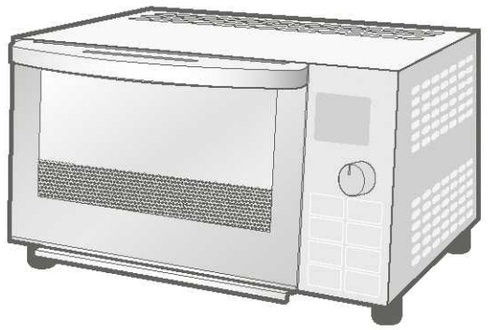
ZOJIRUSHI

家庭用

マイコン オーブントースター
こんがり倶楽部

型名 ET-FM28 型

取扱説明書・お料理ノート



●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになる前に
安全上のご注意……2
お願い……4
各部のなまえ……5
お使いになる前に……6

使い方
使い方（自動調理機能）……7
使い方(タイマー調理機能)…11
調理時間の目安……12
タイマー調理機能を上手に使おう!…13

お手入れ
お手入れ……14
部品のはずし方・つけ方…15

困ったときに
故障かなと思ったとき…16
部品の交換・購入について…17
仕様……17
アフターサービス……17
保証書……裏表紙
お客様ご相談窓口…裏表紙

お料理ノート
お料理ノート……18
マカロニグラタン/アップルパイ/チョコチップクッキー&ナッツクッキー/プチシュークリーム/スポンジケーキ/チーズケーキ/スイートポテト/マドレーヌ/バターロール/フォカッチャ/チョコパン

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋･家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⃠ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警 告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

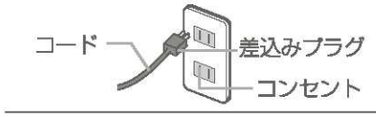
禁 止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなど可燃物の近くで使用しない

火災の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災･感電の原因になります。

禁 止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。

トレーに油を入れて使わない

火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく 火災の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電･ショート･発煙・発火の原因になります。

異常･故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙･発火･感電･けがの恐れがあります。

＜異常・故障例＞

- ･コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- ･コードに深い傷や変形がある
- ･ヒーターが割れている
- ･焦げくさいにおいがする
- ･製品の一部に割れ･がたつき･緩みがある
- ･ビリビリと電気を感じる
- ･コードを動かすと、通電したり、しなかったりする
- ･「スタート」キーを押しても加熱を開始しない

など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注 意

発火を防ぐために次のような使い方はしない

禁 止

■必要以上に加熱しない 過熱により発火の原因になります。

■バターやジャムを塗ったパンを焼かない
油脂や糖類を含むものは焦げやすく、パンが発火する原因になります。

■使用中は、本体から離れない 調理物が発火する原因になります。

■生の肉･魚やフライなどを直接焼かない
また、フライなど油の出るものをトレーなしで加熱しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。
アルミホイルを使っていても油が漏れることがあるので、必ずトレーに載せてください。

■本体の上にものを載せたり、本体の下のすき間にものを入れて使わない
本体やものが変形･変質し、火災の原因になります。

■とびらを開けたまま調理しない 調理物が発火する原因になります。

必ず実施

■必ず、くず受皿をセットする 発火の原因になります。

■調理物が焼き網から落ちやすい場合は、必ずトレーを使用する 発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は…

必ず実施

■すぐに電源を切り、差込みプラグを抜く

火災の原因になります。
万一炎が出た場合は炎が消えるまでとびらを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。
また、とびらのガラスが割れますので水をかけないでください。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない

高温ですのでやけどの恐れがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色･変形の原因になります。
（→4ページ「設置場所について」参照）

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない

破裂したり赤熱してやけど・けがの恐れがあります。

調理以外の目的で使用しない

必ず実施

調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙、発火の原因になります。

● お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

お願い

●バターやジャムを塗ったパンなどは調理しないでください。火災の原因になります。
●必要以上に加熱しないでください。火災の原因になります。
●次のような調理物はでき具合を見ながら調理してください。
（絶対に本体から離れないでください。）
焦げやすく、調理物が発火する原因になります。

- **●バターロール・フライ・クッキーなどの油脂類や糖類を含むもの**
- **●サンドイッチ用の薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切り食パン**
- **●薄切りにしたフランスパン　●もち　●かきもち　●生の肉・魚やフライなど**

●硫酸紙やクッキングシート・ケーキミックス用紙製焼き型は使用しないでください。
発火の原因になります。
●樹脂製のトレーは使用しないでください。発火の原因になります。
●アルミホイルを使用するときは必ずトレーに載せて、トレーからはみ出したりヒーターに接触しないように注意してください。
庫内をふさいだりヒーターに付着すると、発火・故障の原因になります。

発煙・発火した場合は、すぐにとびらを開けずに、タイマーを切って、差込みプラグを抜き、本体が冷めてから開けてください。

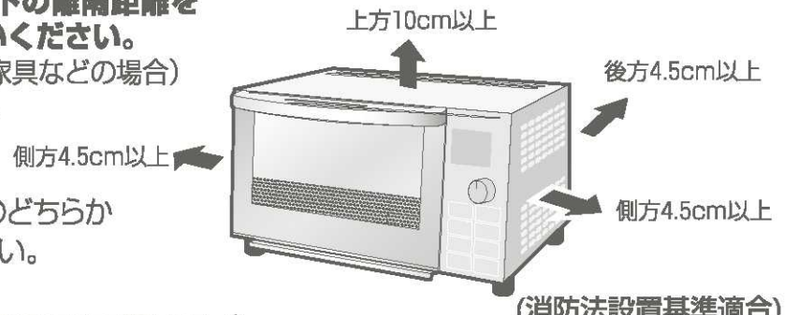
●とびら(ガラス)に水をかけないでください。またとびらとっ手に強い力をかけないでください。
とびらのガラスが割れたり本体が故障する原因になります。

●くず受皿を取り出したまま通電したり、焼き網・とびらをはずしたまま通電しないでください。
火災や故障の原因になります。

●トレーを傷める原因になりますので次のことは必ず守ってください。
- **●金属製のへら・ナイフ・ナイロンたわしなどを使わないでください。**
- **●耐熱容器などを載せるときは、あらかじめアルミホイルを敷いてください。**
- **●調理物を入れずに通電をしないでください。**

設置場所について

■周囲の可燃物から以下の離隔距離を保つようにしてお使いください。
（可燃物が木製の壁・家具などの場合）
火災の原因になります。



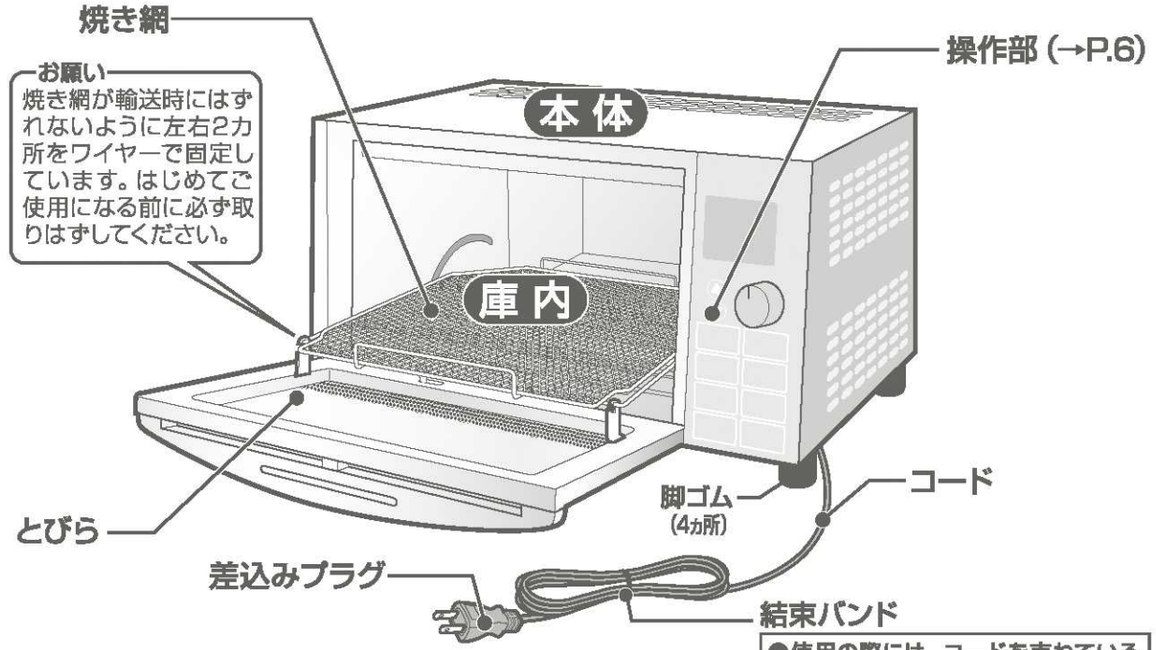
●前方および左右側方のどちらか一方は開放してください。
(30cm以上)
（壁に近づけない、障害物などを置かない）

(消防法設置基準適合)

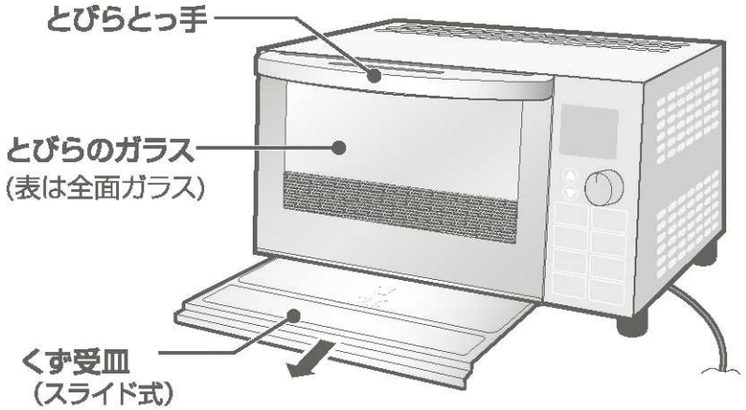
■ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。（変形・変色の原因になります。）

各部のなまえ

●焼き網・とびら・くず受皿は取りはずせます。（→P.15）



●使用の際には、コードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）



ヒーターの通電について
（ヒーターが消えていても故障ではありません。）

- **●庫内が高温になると、温度調節器が働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりして、加熱しすぎることを防ぎます。**
- **●連続で使用するときは、温度調節器が働き、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。**

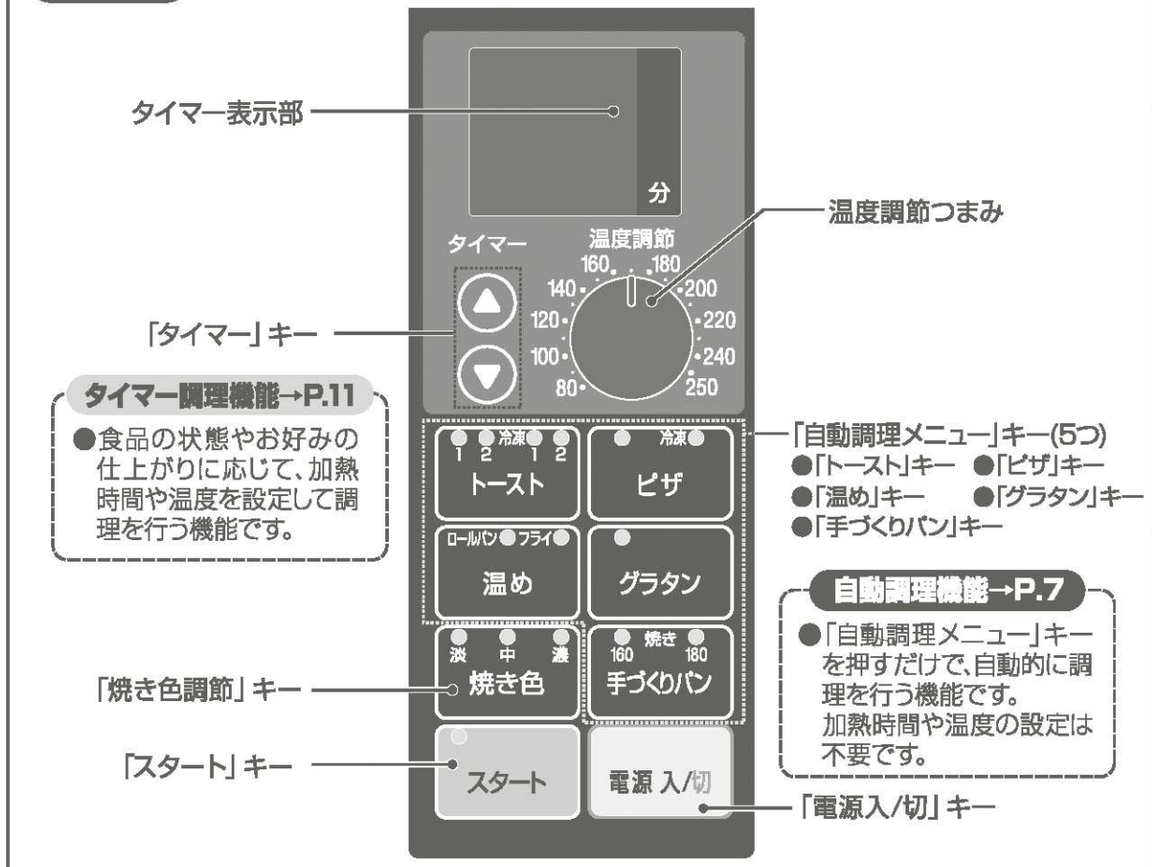
付属品

トレー

- **●調理物の底面に模様がつく場合があります。**
- **●アルミホイルを敷くと汚れにくくなります。**
  ピザやフライなどの温めは、アルミホイルを指で押さえながらトレーの凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。
- **●調理中、トレーのそり具合で音がすることがありますが、故障ではありません。**

各部のなまえ つづき

操作部



タイマー調理機能→P.11

●食品の状態やお好みの仕上がりに応じて、加熱時間や温度を設定して調理を行う機能です。

自動調理機能→P.7

●「自動調理メニュー」キーを押すだけで、自動的に調理を行う機能です。
加熱時間や温度の設定は不要です。

お使いになる前に

この製品は、食パンを焼いたりフライの温めなどをするものです。
目的以外の調理はしないでください。また業務用として使用しないでください。

●ご使用の前に必ず庫内の梱包材を取り除いてください。
●はじめてご使用になるときは、煙が出ることがありますが故障ではありません。

使い方 自動調理機能

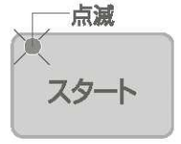
1 差込みプラグをコンセントに接続して、調理物を焼き網の中央に均等に載せる

2「電源 入/切」キーを押す

●タイマー表示部に「0」が表示されます。

3 調理に応じて「自動調理メニュー」キーを押す (→P.8~10)

●スタートランプが点滅、選択したメニューのランプが点灯します。



4「焼き色調節」キーで焼き色を選択する (→P.8)

●選択した焼き色のランプが点灯します。
●「温め」「手づくりパン」では、焼き色は選択できません。

5「スタート」キーを押す

●スタートランプが点灯にかわり、タイマー表示部にできあがりまでの時間が表示され、調理がスタートします。

「スタート」キーを押したあとで、メニューや枚数の変更をしたいときは？

メニューを変更する場合は、一度「電源 入/切」キーを押して電源を切り、手順**2**からやり直してください。

●焼き色・ピザの大きさ・グラタンの皿数は30秒以内であれば変更できます。(「焼き色調節」キーで設定を変更してください。)

●庫内を冷まさずに連続して調理すると庫内の過熱を防ぐために温度調節器が働きヒーターがつかない、またはタイマー表示部に「H2」または「HH」が表示されることがあります。(→P.16)

6 できあがり

調理が終了すると、ブザーが鳴り、自動的にスイッチが切れます。

●タイマー表示部が「0」に戻り、スタートランプ・メニューランプ・焼き色ランプが消灯します。
●調理物を取り出すときは、トレーなどが熱くなっていますので、ミトンなどをご使用ください。
➡ **続けて使用する場合は…3へ戻り設定してください。**

7「電源 入/切」キーを押し、電源を切る

●タイマー表示部が消灯します。
●安全のため、「電源入/切」キーを押さなくても10分後に自動的に電源が切れます。
●ご使用後は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。
(コードを引っ張らずに、必ず差込みプラグを持って抜いてください。)

「焼き色調節」キーについて

●キーを押すごとに「中」→「濃」→「淡」の順にランプが切りかわります。

淡	調理物が少ない、小さい場合
中	標準量
濃	調理物が多い、大きい場合

●調理物の種類・個数・大きさ(重量)で焼き色がかわります。それぞれの項目を参考に、お好みで調節してください。

●標準量(大きさ)の調理物が、ほどよい色に焼ける位置を、「中(標準)」で設定しています。
標準量は各項目を参考にしてください。

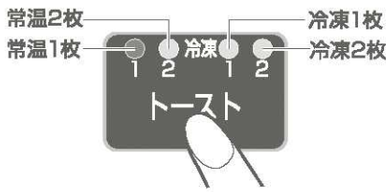
●庫内が高温の場合は、焼き色・焼き上がりがかわることがあります。続けて調理するときはとびらをしばらく開けて、庫内を冷ますとうまく焼けるようになります。

●本体を安定した場所に設置しないと、焼き色・焼き上がりがかわることがあります。

トースト(常温・1~2枚/冷凍・1~2枚)

①「トースト」キーを押し、「常温」「冷凍」「枚数」を選びます。

●キーを押すごとに「常温1枚」→「常温2枚」→「冷凍1枚」→「冷凍2枚」の順にランプが切りかわります。



■調理時間の目安

食パン6枚切り 1~2枚	常温	1.5~3.5分
	冷凍	3.5~6.5分

●調理時間は初回の目安です。

②「焼き色調節」キーを押し、厚さ・枚数に応じて焼き色を選びます。

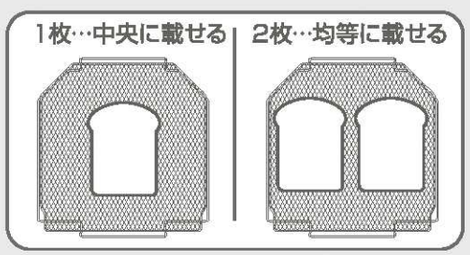
●「焼き色」は30秒以内であれば変更できます。
「焼き色調節」キーで変更してください。

●室温やパンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色・焼き時間がかわります。

●厚切りパンは上面が少し濃く焼けます。

●糖分の多いパンは濃く焼けますので「淡」に合わせます。

●1枚焼きの場合は焼き網の中央に載せてください。



<冷凍パンについて>

●冷凍パンは、表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。

●冷凍パンは、ヒーターをON/OFFにして解凍しながら焼くため、時間がかかります。

●冷凍の期間や状態、室温、パンの種類・大きさ・厚さなどにより、焼き色がかわったり、中まで温まりにくくなることがあります。

ピザ(冷蔵/冷凍)

①「ピザ」キーを押し、「冷蔵」「冷凍」を選びます。

●キーを押すごとに「冷蔵」→「冷凍」の順にランプが切りかわります。

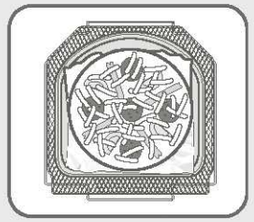
②「焼き色調節」キーを押し、大きさ・枚数に応じて焼き色を選びます。

■調理時間の目安

淡	3インチ(直径約8cm) 1~2枚の場合	冷蔵	3~4分
		冷凍	6~7.5分
中	6インチ(直径約15cm) 1枚の場合	冷蔵	4~5分
		冷凍	7~8分
濃	9インチ(直径約23cm) 1枚の場合	冷蔵	5.5~6.5分
		冷凍	11.5~12.5分

●調理時間は初回の目安です。

●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。



●冷蔵・冷凍の期間や状態・室温・大きさ・厚さなどにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなることがあります。

●カットして小さくなったピザは焦げやすくなるため、調理しないでください。

●「焼き色(大きさ・枚数)」は30秒以内であれば変更できます。
「焼き色調節」キーで変更してください。

グラタン(1~2皿)

①「グラタン」キーを押します。

●ランプが点灯します。

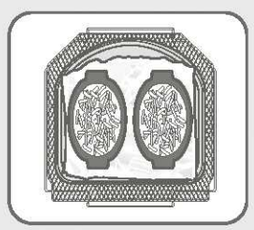
②「焼き色調節」キーを押し、皿数・量に応じて焼き色を選びます。

■調理時間の目安

淡	1皿(約120g)の場合	7~8分
中	1皿(約240g)の場合 または2皿(1皿約120g)の場合	12~13分
濃	2皿(1皿約240g)の場合	12~13.5分

●調理時間は初回の目安です。

●具がこぼれる恐れがある場合はトレーを使用してください。
(トレーを使用するときはアルミホイルを敷いてください。)



●「焼き色(皿数・量)」は30秒以内であれば変更できます。
「焼き色調節」キーで変更してください。

●つくり方は18ページを参照ください。

使い方 自動調理機能 つづき

ロールパン温め・フライ温め

「温め」キーを押し、「ロールパン」「フライ」を選びます。

●キーを押すごとに「ロールパン」→「フライ」の順にランプが切りかわります。

■調理時間の目安

ロールパンの温め	バターロール 35g×4個	2.5~3分
フライの温め	コロッケ 60g×4個	8~8.5分

●調理時間は初回の目安です。

●ロールパンの温めを行う場合は、トレーを使用しないでください。

●とんかつ・コロッケ・天ぷらなどの料理を温め直すときは、アルミホイルを敷いたトレーに載せて調理してください。

●室温や調理物の種類・大きさ・厚さなどにより調理時間はかわります。

●「温め」では、焼き色調節は選べません。

手づくりパン

「手づくりパン」キーを押し、調理物に応じて温度「160」「180」を選びます。

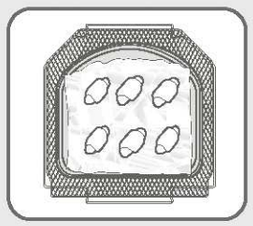
●キーを押すごとに「160」→「180」の順にランプが切りかわります。

■調理時間の目安

160	バターロール・チョコパンなど	47.5~48.5分
180	フォカッチャなど	

●調理時間は2次発酵と焼き工程の合計の時間です。

●アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。



●「手づくりパン」では、焼き色調節は選べません。

●「スタート」キーを押した際、タイマー表示部に「HH」が表示され、キー操作を受けつけないことがあります。(→P.16)

●つくり方は22~23ページを参照ください。

使い方 タイマー調理機能

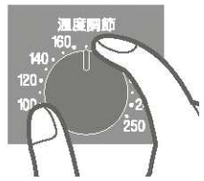
1 差込みプラグをコンセントに接続して、調理物を焼き網の中央に均等に載せる

●汁の出るものは、トレーをご使用ください。
●トレーは、調理物によって加熱すると、そることがあります。
できるだけ調理物を均等に載せるか、耐熱容器に載せてご使用ください。

2 「電源 入/切」キーを押す

●タイマー表示部に「0」が表示されます。

3 温度調節つまみを回して温度を設定する (→P.12)

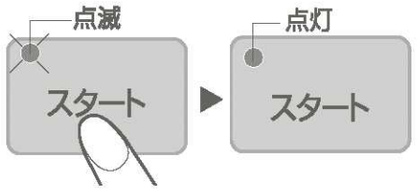


4 「タイマー」キーを押して調理時間を設定し、「スタート」キーを押す

●「タイマー」キーを押すとスタートランプが点滅し、タイマー表示部にできあがりまでの時間が表示されます。「スタート」キーを押すと点灯にかわり調理がスタートします。
●最大約30分まで設定できます。0~10分までは0.5分(30秒)刻み、10分以降は1分刻みで設定できます。
●「タイマー」キーを押し続けると早送りできます。

「スタート」キーを押したあとで、調理時間や温度を変更したいときは?

⇨**調理時間・温度**は、調理中いつでも変更できます。



5 できあがり タイマーが切れるとブザーが鳴り、自動的にスイッチが切れます。

●スタートランプが消灯し、タイマー表示部が「0」に戻ります。

途中で止めるときは? ⇨「電源 入/切」キーを押して電源を切ってください。

●調理物を取り出すときは、トレーなどが熱くなっていますので、ミトンなどをご使用ください。

➡続けて使用する場合は…**3**へ戻り設定してください。

6 「電源 入/切」キーを押し、電源を切る

●タイマー表示部が消灯します。
●安全のため、「電源入/切」キーを押さなくても10分後に自動的に電源が切れます。
●ご使用後は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。
(コードを引っ張らずに、必ず差込みプラグを持って抜いてください。)

調理時間の目安

●この調理時間は初回の目安です。2回目以降は様子を見ながら調節してください。
●調理時間は、材料の温度・量・種類・入れる容器などによりかわりますので、様子を見ながらお使いください。
特に量が少ないときは、この調理時間では調理物が焦げやすく、場合によっては燃えることがあります。
●続けて調理する場合は温度調節器の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

	料理名	量	トレー	アルミホイル	初回の調理時間(分)	温度調節	備考
冷凍食品温め	冷凍焼きおにぎり	4個	使用	使用	10~12	250	1個約50gの場合 焼き色がつきすぎる場合は、材料よりひとまわり大きめのアルミホイルを途中でかぶせて焼いてください。
	調理済み冷凍フライ	6個	使用	使用	8~10	200	1個約25gの場合 アルミホイルを敷いたトレーに載せて焼きます。
	フランスパンの温め	4個	—	—	4~4.5	100	厚さ約3cmの場合。表面に霧吹きをします。
焼きもの	ホットドッグ	2個	—	使用	8.5~9.5	250	調理した具をはさみ、アルミホイルで包みます。
	ハンバーガー	2個	—	使用	11~12	250	
	焼きいも	2本	—	—	25~30	250	太さ約4cm、1本約200gの場合
	市販パックきりもち	4個	—	—	6~6.5	230	1個約50gの場合 常温のもちを使用してください。
お菓子	アップルパイ	1台	—	使用	23~28	210	つくり方 P.18参照
	プチシュークリーム	12個	使用	使用	10~11	200	つくり方 P.19参照
	スイートポテト	8個	使用	—	14~16	190	つくり方 P.21参照
	スポンジケーキ	1台	—	使用	20~25	180	つくり方 P.20参照
	チョコチップクッキー・ナッツクッキー	6個	使用	使用	9~10	180	つくり方 P.19参照
	チーズケーキ	1台	—	使用	22~27	160	つくり方 P.20参照
	マドレーヌ	6個	使用	—	13~15	160	つくり方 P.21参照
	溶かしチョコレート	100g	使用	—	4.5~5.5	100	刻んで浅めの耐熱容器に入れます。

ご注意とお願い

●とびらの上に調理物を載せないでください。
●サンドイッチ用薄切りパンや8枚切り・10枚切りなどの薄切りパン、フランスパン(薄切り)のトーストは焦げやすく、場合によっては燃えることがありますのでご注意ください。
●フライなどの揚げものは、調理物からにじみ出た油が燃えることがありますので、加熱しすぎないようにご注意ください。
●焼き網から落ちやすい大きさ・形がくずれやすいもの・具がこぼれる恐れがあるものはトレーを使用してください。
●市販の冷凍コロッケは加熱しすぎると中身が飛び出る恐れがあります。
●冷凍食品は調理物の表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。

タイマー調理機能を上手に使おう！

調理時間について

●メニューの目安時間は材料の温度・種類・量・容器などによって異なります。
様子を見ながら調理時間を調節してください。

連続して調理するときは…

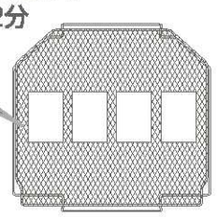
●毎回、とびらを開けて十分庫内を冷まし、2回目以降はタイマーを短めに設定してください。
(15分以上の調理を行った場合は、約30分間、とびらを開けて庫内を冷ましてください。)

●庫内を冷まさずに連続して調理すると、庫内の過熱を防ぐために温度調節器が働きヒーターがつかない、またはタイマー表示部に「H2」が表示されることがあります。(→P.16)
そのため、同じ設定でも、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。

●加熱不足になった場合は、タイマーを使って様子を見ながら調理してください。

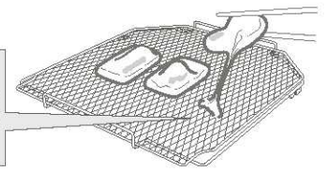
もちを焼く場合

●もちの種類によっては、表面に焼き色がついても内部が固い場合があります。
その場合は、そのまま1~2分庫内に入れておきます。



●焼き上がったもちは焼き網からすぐに取り出します。

●載せておくと、焼き網にくっつく場合があります。



●つきたてのもちや自家製のもちは、焼け具合を見ながら焼いてください。
●つきたてのもちはトレーを使用してください。
●薄切りのもちは焦げやすいので、時間設定を短めにしてください。
燃えやすいので、絶対にそばを離れず、でき具合を見ながら焼いてください。

市販の冷凍食品を焼く場合

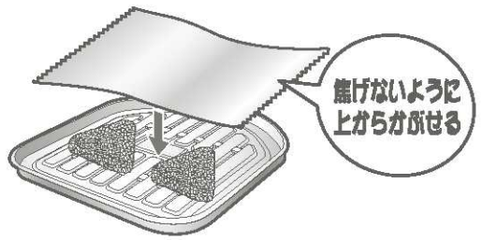
●「オーブントースターで調理できる冷凍食品」を使用してください。

●温度調節器が働き、商品に記載の調理時間より長くかかることがあります。

焼き色がつきすぎる場合は…

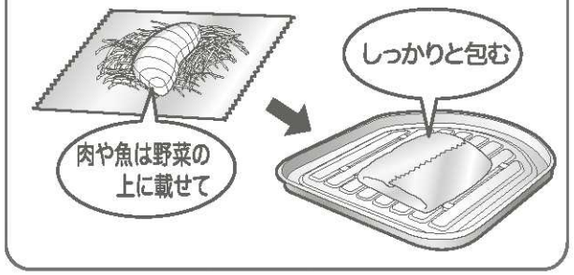
●焼き色がつきすぎる場合は、材料よりひとまわり大きめのアルミホイルを途中でかぶせて焼いてください。
●アルミホイルを使う場合は、アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。

●アルミホイルが溶けてヒーター表面に付着し、故障の原因になります。



肉・魚など油の出るものを焼く場合

●油が飛び散らないようにアルミホイルに包み、トレーに載せて調理します。



お手入れ

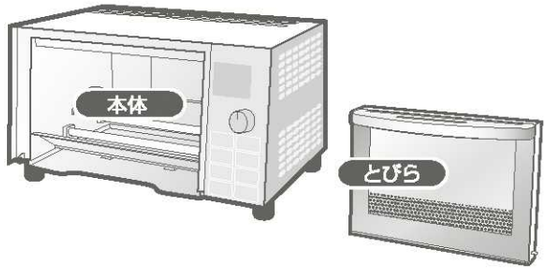
差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

お願い

- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。（表面を傷つける原因）
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤・漂白剤は使用しないでください。また、化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面を傷つけたり、化学変化を起こす原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

本体（外側と庫内）・とびら

①薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る
②水で絞った布でよくふく
③乾いた柔らかい布で水分をふき取る



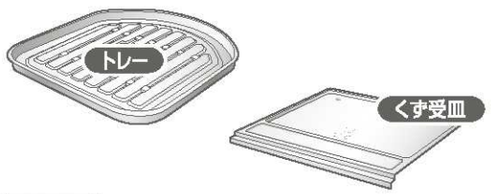
お願い

- 本体・とびらに直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。（感電や故障の原因）
- ヒーターには触れないでください。（ヒーターが割れる原因）
- お手入れ後は、とびらを忘れず確実に取りつけてください。
- とびらの取り扱いはていねいに行ってください。（変形・故障の原因）
- 庫内はこまめにお手入れしてください。汚れたままで使うと調理性能が低下する原因になります。

トレー・くず受皿・焼き網

トレー・くず受皿

①薄めた台所用中性洗剤で洗う
②乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る



お願い

- くず受皿は、こまめにお手入れしてください。お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。）
- お手入れ後は、忘れず確実に取りつけてください。（焼き網・くず受皿）
- 洗ったあとは水分をふき取り、よく乾かしてから取りつけてください。（水たまり防止のため）
- 浸け置き洗いなど、長時間水に浸けたまま放置しないでください。（サビの原因）

焼き網

①台所用中性洗剤をぬるま湯で薄めた中に浸して洗う
②乾いた柔らかい布で水分をよくふき取る

コード・差込みプラグ

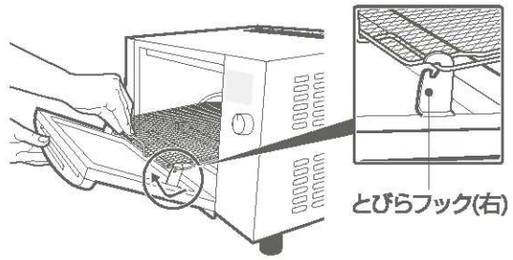
乾いた柔らかい布でふく

部品のはずし方・つけ方

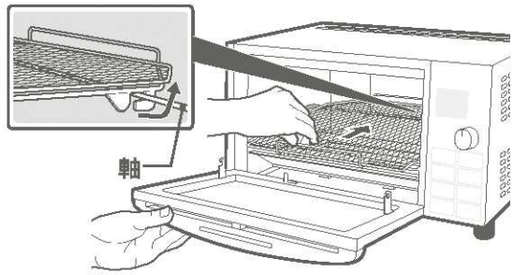
差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

焼き網

①とびらを半開きにした状態で焼き網を矢印方向に引き出してとびらフック（左右2ヵ所）からはずす



②そのまま焼き網を庫内の奥まで静かに移動させて、軸からはずす



お願い 焼き網をはずすと、とびらが全開しますので、勢いよく開閉しないでください。また、とびらに強い力を与えないでください。（変形・故障の原因）

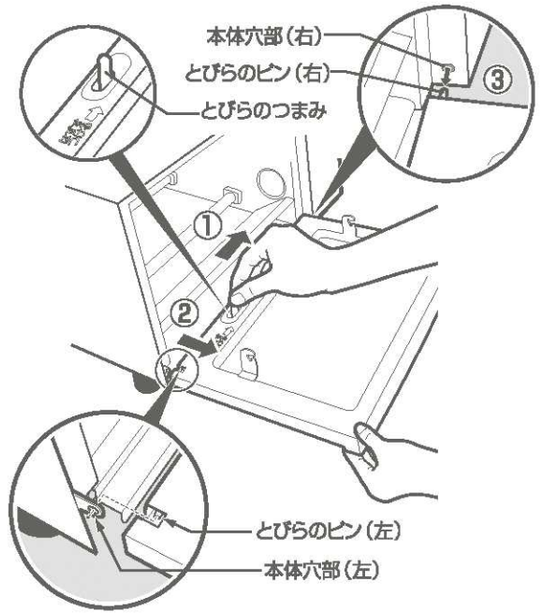
つけるときは…

はずし方と逆の手順で行う

お願い 軸ととびらフックに必ず取りつけてください。

とびら

①焼き網をはずした後、とびらを水平な状態にし、とびらのつまみを右側にスライドさせる（とびらのピンがスライドします。）
②そのままとびらの左側を手前に引く
③とびらのピン（右）を本体穴部（右）からはずす



つけるときは…（上図参照）

①とびらを水平な状態にし、とびらのピン（右）を本体穴部（右）に入れる
②とびらのつまみを右側にスライドさせながらとびらのピン（左）を本体穴部（左）に合わせる
③とびらのつまみを離し、とびらのピン（左）を本体穴部（左）に入れる

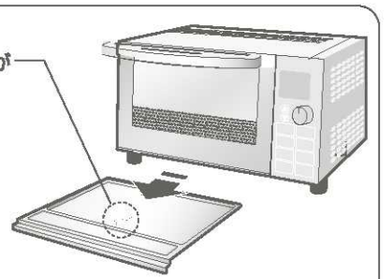
お願い とびらが本体にしっかり取りつけられたことを確認してください。

くず受皿

手前に引き出す

お願い

- くず受皿は、こまめにお手入れし、汚れたままで使わないでください。（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなるなど焼きムラの原因になります。）
- くず受皿には裏表があります。取りつけるときは「ウエ」の刻印が表側になるように取りつけてください。



故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に
一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
調理物が加熱されない（ヒーターが発熱しない）	差込みプラグがコンセントに確実に差し込まれていますか?	確実に差し込んでください。
	「電源入/切」キーを押しましたか?	「電源入/切」キーを押してください。
	「スタート」キーを押しましたか?	「スタート」キーを押してください。
ヒーターが途中で切れる	異常ではありません。 このオーブントースターには、温度調節器がついています。庫内が高温になるとヒーターが自動的に消えたりついたりして、過熱を防ぎます。 連続で使用するときは、温度調節器が働き、ヒーターが消えたりついたりする回数が増えるため、調理時間が長くなることがあります。	
パンの下面の焼き色が薄い	くず受皿が汚れていませんか？	お手入れをしてください。(→P.14) くず受皿は、こまめにお手入れしてください。お手入れをしないと汚れがこびりついて取れなくなります。

●以下の症状が起こったときは、「電源入/切」キーを押して電源を切ってから処置を行ってください。

「スタート」キーを押すとブザー（ピピッ×2回）が鳴り、タイマー表示部に「H2」が表示される	庫内が汚れていませんか?	庫内のお手入れをしてください。
	本体の上にものが載っていませんか?	本体の上にものを載せないでください。
	本体が傾いていませんか?	安定した場所に設置してください。
	壁などの近くで使用していませんか?	壁などから離してください。(→P.4)
「手づくりパン」設定時、「スタート」キーを押すとブザー（ピピッ×2回）が鳴り、タイマー表示部に「HH」が表示されキー操作を受けつけない	庫内が高温になっていませんか?	とびらを開けて庫内を冷ましてください。 （15分以上の調理を行った場合は、約30分間、とびらを開けて庫内を冷ましてください。）
タイマー表示部に「E0」「E1」「E2」が表示される	故障です。	差込みプラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
●お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入は裏表紙参照）

部品名	部品番号
トレー	BG380015G-00

仕 様

型　　名	ET-FM28
タ イ マ ー	30分計
電　　源	交流 100V 50/60Hz
消 費 電 力	1300W
コードの長さ	1.2m
外形寸法（約cm）	幅38.5×奥行32×高さ22
庫内寸法（約cm）	幅27×奥行27.5×高さ9
質　　量	約4.5kg

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お料理ノート

ご注意 このお料理ノートで使用している計量単位
・1カップ ＝ 200mL
・大さじ1 ＝ 15mL
・小さじ1 ＝ 5mL

自動調理メニュー

マカロニグラタン

材 料（長径15cm、短径10cm、深さ3cmのグラタン皿使用）

- マカロニ（ゆでる）…… 50g
- 鶏肉（一口大に切る）……70g
- マッシュルーム（薄切り）……20g
- 玉ねぎ（みじん切り）……1/2個
- ピザ用チーズ…… 40g
- バター…… 適宜
- ホワイトソース
  - バター…… 30g
  - 薄力粉…… 30g
  - 牛乳……2カップ
  - 塩・こしょう…… 少々

4皿分（1皿約120gの場合）
2皿分（1皿約240gの場合）
トレー使用

つくり方

❶玉ねぎをバター（分量外）で炒め、鶏肉を加えて塩・こしょう（分量外）をふり、マッシュルームを加えて、最後にマカロニを加えて炒めます。

❷ホワイトソースをつくります。バターを溶かした鍋に薄力粉を入れ、焦がさないように炒め、牛乳を少しずつ加えて木じゃくしで混ぜながら、とろみがつくまで煮つめて塩・こしょうで味を調え、❶を加えて混ぜ合わせます。

❸グラタン皿にバターを薄く塗り、❷を入れて上にピザ用チーズを載せます。

❹トレーにグラタン皿を1皿または2皿載せて「グラタン」キーを押し、皿数・グラタンの量に応じて「焼き色調節」キーを合わせ、「スタート」キーを押します。

●焦げ目が強めにつくので、気になる場合は途中でアルミホイルをかぶせるなど調節してください。

タイマー調理メニュー

アップルパイ

材 料（直径21cm、深さ3～4cmの耐熱皿使用）

- 冷凍パイシート（市販のもの）…… 200g
  （●使用直前まで冷蔵庫で冷やしておいてください）
- りんご……3個
- コアントロー…… 大さじ1
- レモン汁……大さじ1/2
- シナモン…… 適宜
- 砂糖…… 大さじ2
- バター…… 適宜
- A（卵……1/2個、水……大さじ1）混ぜ合わせる

温度調節：210
タイマー：23～28分
1台分・トレーなし

つくり方

❶りんごは洗って水分をよくとり、皮をむいてへたをとり、2～3mmの厚さのいちょう切りにします。

❷フライパンに❶とコアントロー・レモン汁・シナモンを入れ、ふたをして煮ます。りんごがしんなりしてきたらふたをとり、少し水分の残っているところで砂糖を加え、全体を混ぜ合わせ、水分がなくなるまで煮たあと、よく冷まします。

●りんごを焦がさないように注意してください。

❸耐熱皿にバターを塗っておき、そこに耐熱皿よりひとまわり大きくのばしたパイシートを載せます。
（皿からはみ出した部分は切りとって、上の飾りに使います。）
底全体にフォークなどでさして穴をあけます。

❹冷めた❷を❸に入れ、上にパイシートで飾りつけをして、全体にハケでAを塗ります。

❺温度調節つまみを 210 に合わせ、タイマーを23～28分に設定し、「スタート」キーを押します。

●調理の途中、6～7分で皿を前後逆にすると焼きムラが防げます。
●調理の途中、11～12分で良い焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせてください。

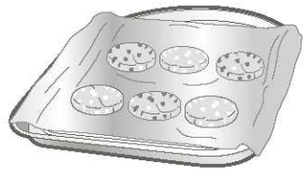
タイマー調理メニュー

チョコチップクッキー&ナッツクッキー

材 料（12個分）

- A（薄力粉……75g、ベーキングパウダー……小さじ1/4）
- バター……70g
- グラニュー糖……40g
- とき卵……1/2個
- チョコチップ……20g
- アーモンド・くるみ（粗く刻む）
  ……合わせて20g

●クッキーの並べ方



温度調節：180
タイマー：9～10分
1回分6個・トレー使用

つくり方

❶バターは室温に戻して泡立て器でクリーム状にねり、グラニュー糖を加えてよくすり混ぜます。

❷とき卵を❶に少しずつ加えてよく混ぜます。

❸ふるいにかけたAを❷に加えて木じゃくしで切るようにさっくりと混ぜ、生地を2等分します。
それぞれにチョコチップとアーモンド・くるみを加えて混ぜ合わせます。

❹アルミホイルを敷いたトレーに、❸の生地を大さじ1ずつ左のイラストのように6個おきます。
手に薄力粉（分量外）をつけて生地を上からおさえて、5mm位の厚さにします。

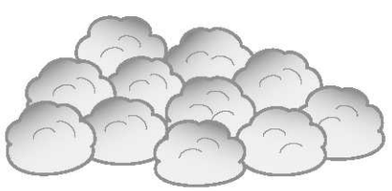
❺温度調節つまみを 180 に合わせ、タイマーを9～10分に設定し、「スタート」キーを押します。
残りの6個も同様に調理します。

タイマー調理メニュー

プチシュークリーム

材 料（24個分）

- 水……60mL
- バター……40g
- 薄力粉（ふるう）……40g
- とき卵……2個
- ホイップクリーム…… 適宜
- カスタードクリーム…… 適宜



温度調節：200
タイマー：10～11分
1回分12個・トレー使用

つくり方

❶鍋に水・バターを入れて中火にかけ、沸とうしたら薄力粉を一度に加えて手早く混ぜます。
生地がまとまり、鍋底からはなれたら火からおろします。

❷とき卵1個分を❶に加えて手早く混ぜ合わせます。
残りのとき卵を少しずつ加えて、木じゃくしですくって生地がゆっくり落ちるくらいにします。
（卵の量でかたさを調節します。）

❸トレーにアルミホイルを敷き、サラダ油をしっかり塗っておきます。（生地がアルミホイルにくっつきにくくなります。）

❹❸に❷の生地を直径約3cmになるように12個おき、ぬらした指先で形を整え霧吹きをします。

❺温度調節つまみを 200 に合わせ、タイマーを10～11分に設定し、「スタート」キーを押します。
（途中でとびらを開けるとシュー皮がしぼむことがあります。）残りの12個も同様に調理します。

❻シュー皮に切り目を入れて、お好みでホイップクリーム・カスタードクリームを詰めていただきます。

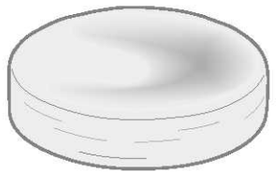
タイマー調理メニュー

スポンジケーキ

温度調節：180
タイマー：20～25分
1台分・トレーなし

材　料（直径18cmのケーキ型(丸型)1台分）

- 卵(室温のもの)……L2個(約120g)
- 砂糖……60g
- 薄力粉(ふるう)……60g
- 溶かしバター(無塩)……10g
- バニラエッセンス……少々
- A
  - 生クリーム……300mL
  - 砂糖……30g
- 飾り用の果物(いちごなど)……適宜



つくり方

❶丸型にバター(分量外)を薄く、まんべんなく塗ります。

❷ボールに卵を入れ、泡立てます。砂糖は3～4回に分けて加え、リボン状(泡立て器ですくって落とした生地の跡がしばらく消えない状態)になるまでしっかりと泡立てます。

❸バニラエッセンス・薄力粉を加え、へらでさっくりと混ぜます。熱い溶かしバターを入れ、手早く混ぜ合わせます。

❹丸型に生地を流し入れ、型を揺すって表面をならしたあと、台の上に数回落として生地の空気抜きをします。

❺温度調節つまみを 180 に合わせ、タイマーを20～25分に設定し、「スタート」キーを押します。

●調理の途中、1分30秒～2分で良い焼き色がついたら、丸型よりひとまわり大きいアルミホイルをかぶせます。
（アルミホイルがヒーターにあたらないように注意してください。）
●調理の途中、16～18分で型を前後逆にすると焼きムラが防げます。

竹串をさして何もついてこなければできあがりです。すぐに型からはずし、焼き網の上で冷まします。

❻Aをボールに入れ、氷水で冷やしながら泡立て、ホイップクリームをつくります。

❼スポンジケーキを横半分に切ったところにホイップクリームをはさみ、全体にもクリームを塗り、果物を飾ります。

タイマー調理メニュー

チーズケーキ

温度調節：160
タイマー：22～27分
1台分・トレーなし

材　料（直径約21cm、深さ3～4cmの耐熱皿使用）

- A
  - クリームチーズ……200g（室温にしてなめらかになるまで混ぜる）
  - 卵黄……2個
  - ヨーグルト……50g
  - レモン汁……小さじ2
  - コアントロー……大さじ1/2
  - 砂糖……40g
- B
  - 卵白……2個
  - 砂糖……20g
- クラッカー……40g
  〔細かくくだいて分量外のバター(約10g)と和えておく〕

つくり方

❶耐熱皿にバター(分量外)を多めに塗っておき、くだいたクラッカーを底にまんべんなく置きます。

❷Aをボールに入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせます。

❸別のボールにBを入れ、泡立て器で角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。

❹❷に❸を入れ、泡をこわさないようにさっくりと混ぜます。

❺❶に❹を入れ、温度調節つまみを 160 に合わせ、タイマーを22～27分に設定し、「スタート」キーを押します。竹串をさして何もついてこなければできあがりです。

●表面の焼き色が気になる場合は途中でアルミホイルをかぶせて調節してください。(20～22分後を目安に)
●調理の途中、9～11分で皿を前後逆にすると焼きムラが防げます。
●冷蔵庫で冷やすとよりおいしくいただけます。

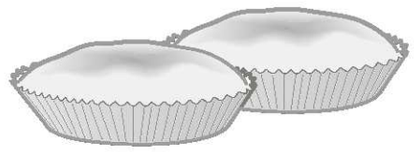
タイマー調理メニュー

スイートポテト

温度調節：190
タイマー：14～16分
1回分8個・トレー使用

材　料（6号アルミケース8個分）

- さつまいも……2本(200g)
- A
  - とき卵……1/4個
  - 砂糖……20～30g
  - バター……5g
  - 牛乳……大さじ1 2/3
  - 塩……少々
  - シナモン……少々
- 卵黄(仕上げ用)……少々



つくり方

❶さつまいもはよく洗って、まるごと蒸し器で蒸します。

❷❶の皮を取り、熱いうちに裏ごしします。

❸❷にAを加えて混ぜ、アルミケースに入れて仕上げ用の卵黄をハケで塗ります。

❹トレーに❸を載せて、温度調節つまみを 190 に合わせ、タイマーを14～16分に設定し、「スタート」キーを押します。

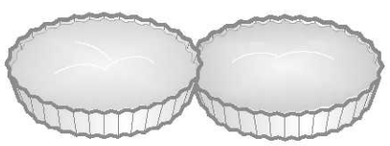
タイマー調理メニュー

マドレーヌ

温度調節：160
タイマー：13～15分
1回分6個・トレー使用

材　料（マドレーヌ型アルミケース 直径8cm 12個分）

- A
  - 薄力粉……100g
  - ベーキングパウダー…小さじ1/3
- 卵……2個
- 砂糖……90g
- 溶かしバター……80g
- ラム酒……小さじ1
- バニラエッセンス……少々



つくり方

❶卵を割りほぐした中に砂糖を2～3回に分けて加え、リボン状(泡立て器ですくって落とした生地の跡がしばらく消えない状態)になるまでしっかりと泡立てます。泡立てが十分でないと、よくふくらみません。

❷ふるいにかけたAを加えてつやがでるまで混ぜ合わせ、熱い溶かしバター・ラム酒・バニラエッセンスを加えて泡をこわさないように手早く混ぜます。

❸❷をアルミケースの8分目まで入れます。

❹トレーに❸を6個載せて、温度調節つまみを 160 に合わせ、タイマーを13～15分に設定し、「スタート」キーを押します。残りの6個も同様に調理します。

パンを焼くときのご注意

- 庫内温度が高いときは、運転しません。
  （ブザーが「ピピッ×2回」と鳴り、タイマー表示部に「HH」が表示されます。→P.16）
- ドライイーストは予備発酵がいらないものを選んでください。（生イーストは使えません。）
- 室温や材料の配合・質によって、同じように焼いても膨らみ方や焼き色が多少違ってくることがあります。
- 国産の強力粉を使うと生地をこねる際に扱いにくくなります。また膨らみが悪くなることがあります。
- 材料は正確に計ってください。材料を計るときは、デジタルスケール（電子はかり）の使用をおすすめします。

手づくりパンメニュー

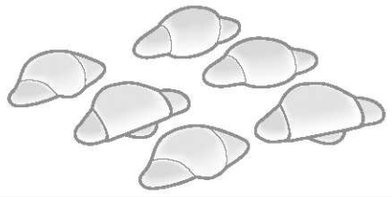
バターロール

手づくりパン：160
調理時間：47.5～48.5分
1回分6個・トレー使用

材 料（6個分）

A
- 強力粉……130g
- 砂糖……9g（大さじ1）
- 塩……1.5g（小さじ1/4）
- バター（無塩）……15g

B
- 牛乳（約30℃）……55mL
- ドライイースト……2g
- （牛乳によく溶かす）
- 卵（溶く）……25g（中1/2個）



つくり方

❶ボールにAを入れて混ぜ、Bを加えて木じゃくしで混ぜ合わせます。

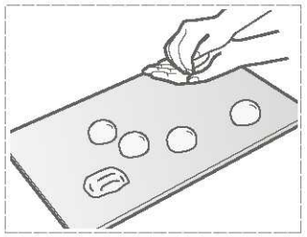
❷生地がまとまってきたら、約15分手でよくこねます。
（表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。）

❸別のボールに薄く油（分量外）を塗り、生地の表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかけます。

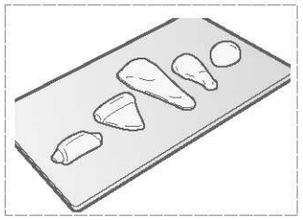
❹約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。（生地が約2倍の大きさになり、指（強力粉をつける）を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。）

❺生地を手のひらで軽く押さえてガス抜きをし、スケッパーなどで6等分にします。

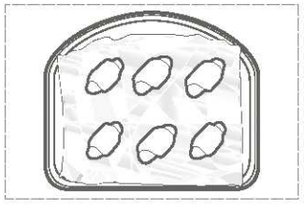
❻生地の表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約10分休ませます。



❼生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。



❽トレーにアルミホイルを敷き、サラダ油（分量外）を薄く塗り、❼の巻き終わりを下にして並べます。



❾霧吹きをして庫内に入れ「手づくりパン」キーを押し、「160」を選びます。

❿「スタート」キーを押します。47.5～48.5分で焼き上がります。

手づくりパンメニュー

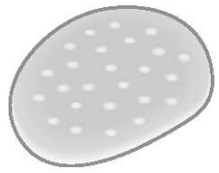
フォカッチャ

手づくりパン：180
調理時間：47.5～48.5分
1回分1枚・トレー使用

材 料（1枚分）

A
- 強力粉……130g
- 砂糖……4.5g（大さじ1/2）
- 塩……1.5g（小さじ1/4）
- オリーブ油……6g（大さじ1/2）

B
- 水（約30℃）……80mL
- ドライイースト……2g
- （水によく溶かす）



つくり方

❶ボールにAを入れて混ぜ、Bを加えて木じゃくしで混ぜます。

❷生地がまとまってきたら、約15分手でよくこねます。
（表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。）

❸別のボールに薄く油（分量外）を塗り、生地の表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかけます。

❹約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。
（生地が約2倍の大きさになり、指（強力粉をつける）を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。）

❺生地を手のひらで軽く押さえてガス抜きをし、めん棒で直径約20cmの円形にのばします。

❻水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約10分休ませます。

❼トレーにアルミホイルを敷き、サラダ油（分量外）を薄く塗り、❺の生地を載せ、指でくぼみをしっかりとつけます。

❽霧吹きをして庫内に入れ「手づくりパン」キーを押し、「180」を選びます。

❾「スタート」キーを押します。47.5～48.5分で焼き上がります。

手づくりパンメニュー

チョコパン

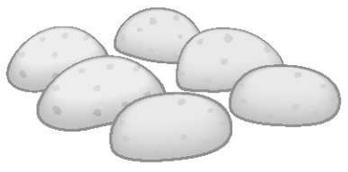
手づくりパン：160
調理時間：47.5～48.5分
1回分6個・トレー使用

材 料（6個分）

A
- 強力粉……130g
- 砂糖……18g（大さじ2）
- 塩……3g（小さじ1/2）
- バター（無塩）……10g

B
- 牛乳（約30℃）……90mL
- ドライイースト……2g
- （牛乳によく溶かす）

- チョコチップ……30g
- 粉糖……大さじ1



つくり方

❶ボールにAを入れて混ぜ、Bを加えて木じゃくしで混ぜます。

❷生地がまとまってきたら、約15分手でよくこね、チョコチップを生地に混ぜ込みます。（表面がなめらかになり、生地が透けて指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。）

❸別のボールに薄く油（分量外）を塗り、生地の表面がなめらかになるように丸めて入れ、ラップをかけます。

❹約30℃の暖かい場所に置き、約40分発酵させます。（生地が約2倍の大きさになり、指（強力粉をつける）を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。）

❺生地を手のひらで押さえてガス抜きをし、スケッパーなどで6等分にします。

❻生地の表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて約10分休ませます。

❼トレーにアルミホイルを敷き、サラダ油（分量外）を薄く塗り、❻のとじ目を下にして並べます。

❽霧吹きをして庫内に入れ「手づくりパン」キーを押し「160」を選びます。

❾「スタート」キーを押します。47.5～48.5分で焼き上がります。

❿あら熱が取れたら、粉糖をふりかけます。